

8ª Virada da Consciência realiza o maior evento de beleza afro do Brasil o Unibella Trança Show 2025

Nos dias 16 e 17/11, das 10 às 22h, a Universidade Zumbi dos Palmares, no Bom Retiro, será palco do Unibella Trança Show 2025, considerado o maior e mais completo evento de saúde, beleza e estética afro do país. A programação faz parte da 8ª Virada da Consciência, que movimenta a capital paulista de 15 a 20/11.

Promovido pela Unibella (Universidade da Beleza), o encontro propõe um mergulho na cultura e no mercado afro, reunindo educadores, artistas, estilistas da beleza, médicos, psicólogos e profissionais renomados. Serão dois dias de palestras, workshops, painéis, desfiles e feira de produtos cosméticos, acessórios e serviços com mais de 30 stands dedicados ao fortalecimento do empreendedorismo afro.

“O evento reforça o nosso crescimento dentro de um mercado do qual a população afro não fazia parte. Hoje somos protagonistas no segmento que mais cresce no país: o da beleza preta”, destaca Edson Beauty, coordenador da Unibella e do Trança Show.

A edição deste ano ganha significado especial após o reconhecimento oficial da profissão de Trancista pelo Ministério do Trabalho, marco histórico que impulsiona



Foto: Divulgação

O encontro propõe um mergulho na cultura e no mercado afro, reunindo educadores, artistas, estilistas da beleza, médicos, entre outros profissionais

o fortalecimento do setor.

Para o reitor José Vicente, da Universidade Zumbi dos Palmares, “a inclusão dessa profissão na Classificação Brasileira de Ocupações representa mais uma vitória na luta pela valorização dos profissionais negros”.

Entre os destaques da programação estão o workshop “Tranças do Futuro”, o painel sobre saúde mental e estética, e o megashow “Crespas e Cacheadas - Tribos Trend Curly”, além de formaturas de 700 novos profissionais dos cursos de cabelo afro e empoderamento, realizados em parceria com o Banco do Brasil.

Com entrada mediante ingresso solidário (1 kg de

alimento não perecível), o evento combina beleza, arte, empoderamento e geração de renda, mirando o futuro da estética afro “com um olhar wakandiano”, nas palavras de Edson Beauty.

Serviço:

Unibella Trança Show 2025

Quando: 16 e 17/11 (domingo e segunda)

Horário: Das 10 às 22h

Local: Universidade Zumbi dos Palmares - Avenida Santos Dumont, 843

Inscrições: via WhatsApp (11) 98781-9414 ou diretamente no local

Ingresso: 1 kg de alimento não perecível.



Moda & Beleza



Foto: Divulgação



Chico Rei aposta na Black Friday 2025 e prepara descontos de até 50%

A Chico Rei, marca referência em camisetas criativas e produtos autorais, promete uma das maiores campanhas de Black Friday de sua história. Durante todo o mês de novembro, o público encontrará descontos de até 50% em produtos selecionados e novidades inéditas.

As camisetas (carro-chefe da marca) serão vendidas a partir de R\$ 37,90, com mais de 1.200 opções de estampas. Outros itens como canecas, bolsas, mochilas, meias e pôsteres também entram na promoção, com reduções que passam de 40%.

Entre as estreias deste ano estão a Linha Pet, as Camisetas Oversized e a linha Chico Rei FC, inspirada no universo esportivo.

“Preparamos um mês inteiro de oportunidades para o público, mantendo o compromisso da marca com criatividade, propósito e acessibilidade”, afirma Vitor Vizeu, diretor de Marketing da Chico Rei. As ofertas serão atualizadas diariamente no site da marca (chicorei.com), até 30 de novembro, e prometem reunir estilo, originalidade e brasilidade em cada peça.



Guloseimas para Você

Foto: Divulgação/Freepik

Cansada de bolo de cenoura e chocolate? Então, anota aí a receita para fazer um bolo de limão bem fácil!

Bolo de Limão com cobertura

Ingredientes da massa: 3 ovos, 1/2 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de leite, suco e raspas de 1 limão (taiti ou siciliano), 2 xícaras (chá) de açúcar, 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo: Lave o limão, retire as raspas (sem pegar a parte branca, que amarga) e esprema o suco. No liquidificador bata os líquidos, coloque os ovos, o óleo, o leite, o suco e as raspas de limão. Bata por cerca de 2 minutos, até a mistura ficar homogênea e levemente espumada. Na sequência adicione os secos e transfira a mistura para uma tigela grande, acrescentando o açúcar e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, mexendo com um fouet ou espátula, até a massa ficar lisa. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente, apenas até incorporar. Despeje a massa em uma forma média (cerca de 22 x 33 cm) untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que, ao espetar um



palito, ele saia limpo. Deixe esfriar: retire do forno e espere uns 10 minutos antes de desenformar.

Cobertura de limão:

Ingredientes:

1 lata de leite condensado, suco de 1 limão (ou a gosto, se quiser mais azedinho).

Modo de preparo: Em uma tigela, misture o leite condensado com o suco de limão. Mexa bem com uma colher até engrossar e formar um creme firme. Espalhe sobre o bolo já frio e finalize com raspas de limão por cima.

Rendimento: 12 fatias.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br.

Dellys
Calçados

Elegância e conforto
para seus pés!



@dellyscalçados_

Rua Voluntários da Pátria, 2.041 - loja 3



Bistro • Café • Cia

No Mezza8, cada prato é preparado com ingredientes frescos e o toque artesanal que transforma o almoço em um momento de prazer. Da lasanha caseira ao frango gratinado, tudo é feito para te fazer sentir em casa.

Em breve, aceitaremos reservas eventos e confraternizações, do seu jeito, com o sabor do Mezza8

Rua Maria Cândida, 798
Vila Guilherme
Segunda a Sábado
11h às 16h
Peça pelo **ifood**

@mezza8bistro

MEZZA8

A vida em boa companhia.